

Manuel d'utilisation et d'entretien

Four à encastrer





318 205 131 (0812) Rev. B

Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque____

Date d'achat____

No de modèle____

No de série____

EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

NOTE

La plaque signalétique est située sur le côté intérieur de la moulure latérale. Voir l'image ci-dessous.



QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais aux États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxicon.com**

2008 Produits Electrolux, Inc.
Boîte postale 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux EUA

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouveau four à encastrer Electrolux.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du votre four à encastrer, suivez les précautions de bases dont les suivants:

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage et les autres instructions se trouvant à l'arrière du four encastré. N'enlevez pas la plaque signalétique qui comprend les numéros de modèle et de série.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code (É.-U. A.) ou à la dernière édition de la norme ACNOR C22.1 du code d'électricité (Canada), partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

⚠ ATTENTION **Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner l'appareil, ou qu'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, assurez-vous que celui-ci a été exposé à une température au-dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.**

- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

⚠ AVERTISSEMENT **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte de l'appareil.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables.** Ceci inclut les papiers, les plastiques, le tissu, les livres de recettes, les objets en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser, allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT **N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des articles.**

⚠ ATTENTION **Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.** Ne laissez pas les enfants grimper sur une partie quelconque de l'appareil, ceci pourrait leur causer des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, celui-ci doit être correctement fixé par les supports anti-bascules fournis avec l'appareil. Pour vérifier si ces derniers sont correctement fixés, ouvrez la porte de l'appareil et assurez-vous que les supports sont bien engagés, référez-vous aux instructions d'installation.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu ou un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ZONES SITUÉES PRÈS DES ÉLÉMENTS OU AUX ÉLÉMENTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments du four peuvent être encore chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation du four, éviter de toucher à ces endroits avec des tissus, vêtements ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que le four ait eu le temps de refroidir. Ces endroits incluent entre autre la sortie de la bouche d'aération, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais des vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

- **N'éteignez pas un feu de friture avec de l'eau ou de la farine—Éteignez les feux avec un couvercle, ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne chauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et vous blesser.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure supérieure ou centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre en feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec les gants isolants.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Manuel d'utilisation et d'entretien.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite, les grilles et tout ustensile se trouvant dans le four. Vous devez aussi enlever les supports des grilles situés de chaque côté de la cavité, s'ils ne sont pas retirés le cycle autonettoyant ne démarrera pas.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

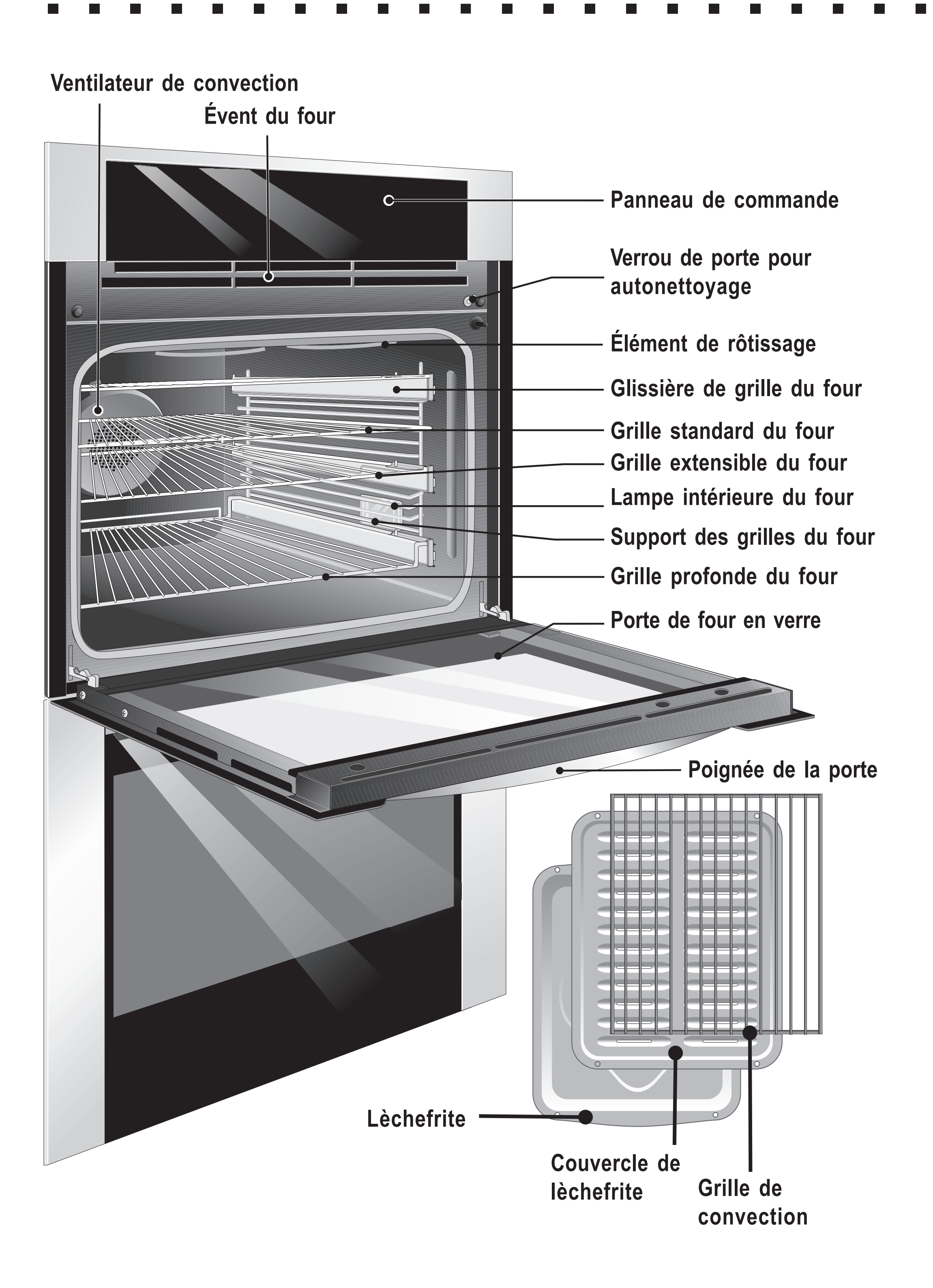
AVIS IMPORTANT

La loi de la California "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

NOTE

Conservez ces mesures importantes de sécurité pour référence future.

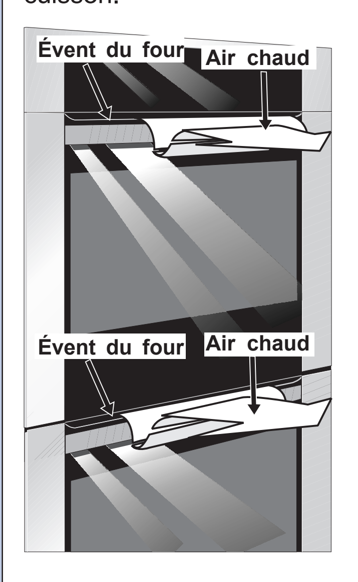
VOTRE FOUR À ENCASTRER



AVANT LE RÉGLAGE DU FOUR

Position de l'évent du four

Un évent est situé **en-dessous de la moulure supérieure du panneau de contrôle**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson.

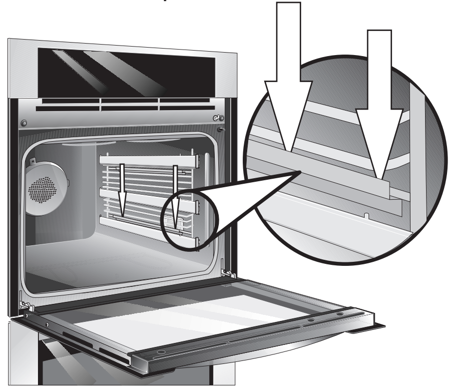


Installation des supports des grilles du four

INSTALLEZ TOUJOURS LES SUPPORTS DES GRILLES DU FOUR AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHE (LORSQUE LE FOUR EST FROID).

Pour installer les supports des grilles, insérez les supports, en les poussant vers le bas, dans les deux crochets situés chaque côté à l'intérieur du four, référez-vous à l'illustration.

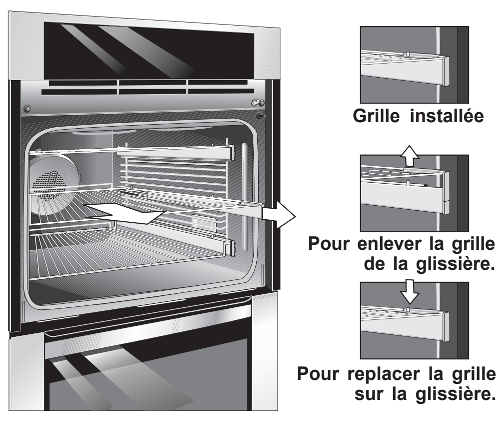
Pour enlever les supports des grilles lors d'un cycle autonettoyant, tirez vers le haut les supports afin de les libérer des crochets. Si les supports des grilles ne sont pas enlevés, le cycle autonettoyant ne démarrera pas.



Installation des grilles extensibles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER) Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant. Soulevez-la et sortez-la de sa glissière. **Pour remettre une grille**, placez la grille sur sa glissière, ajustez les tiges de localisation de la glissière dans les trous situés aux deux coins avant de la grille.



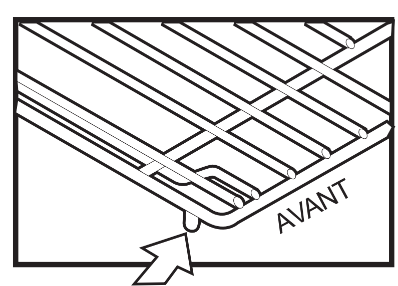
Tirez la grille vers l'avant et soulevez-la afin de la sortir de sa glissière.

ATTENTION N'essayez pas de placer une grille extensible sur un niveau pour la grille standard (ou le support des grilles).

Installation de la grille standard

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER) Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Prenez la grille standard avec la poignée vers vous et les butoirs vers le bas. Alignez-la vis-à-vis le niveau sur lequel vous voulez l'installer. Poussez pour la faire glisser jusqu'à ce qu'elle se bloque.



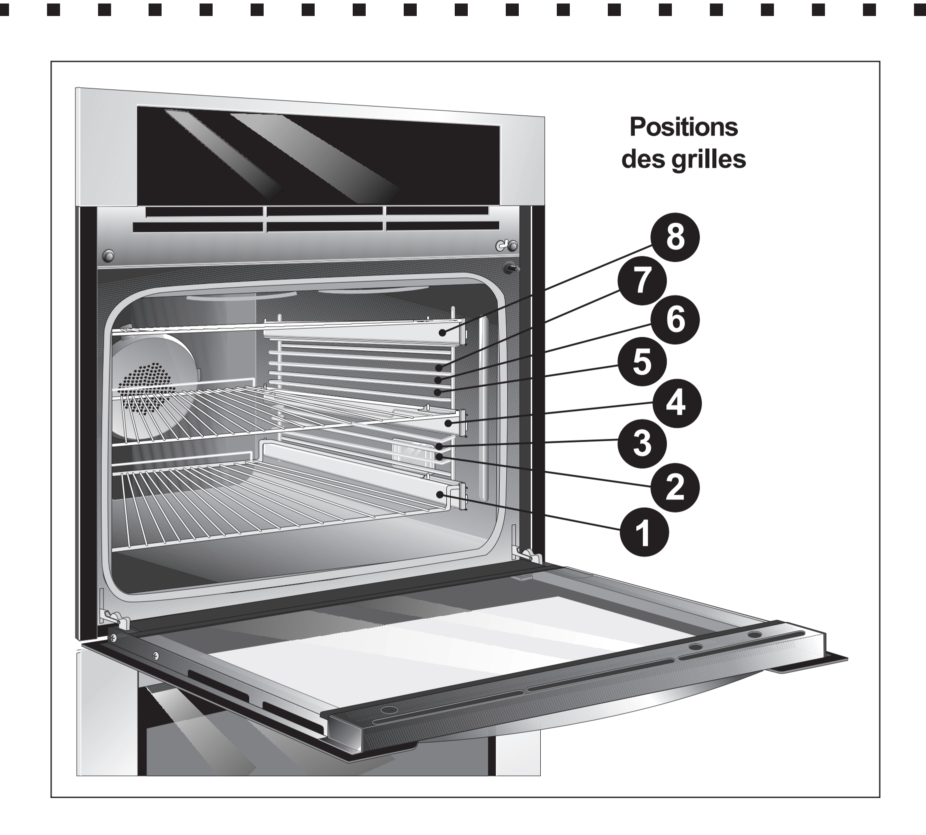
Ce butoir empêchera la grille d'aller s'appuyer sur le couvercle convection.



Ce "butoir de sécurité" empêche la grille de tomber accidentellement lorsque vous la tirez vers vous.

ATTENTION N'essayez pas de placer une grille standard sur une glissière.

GRILLES DU FOUR



Positions des grilles

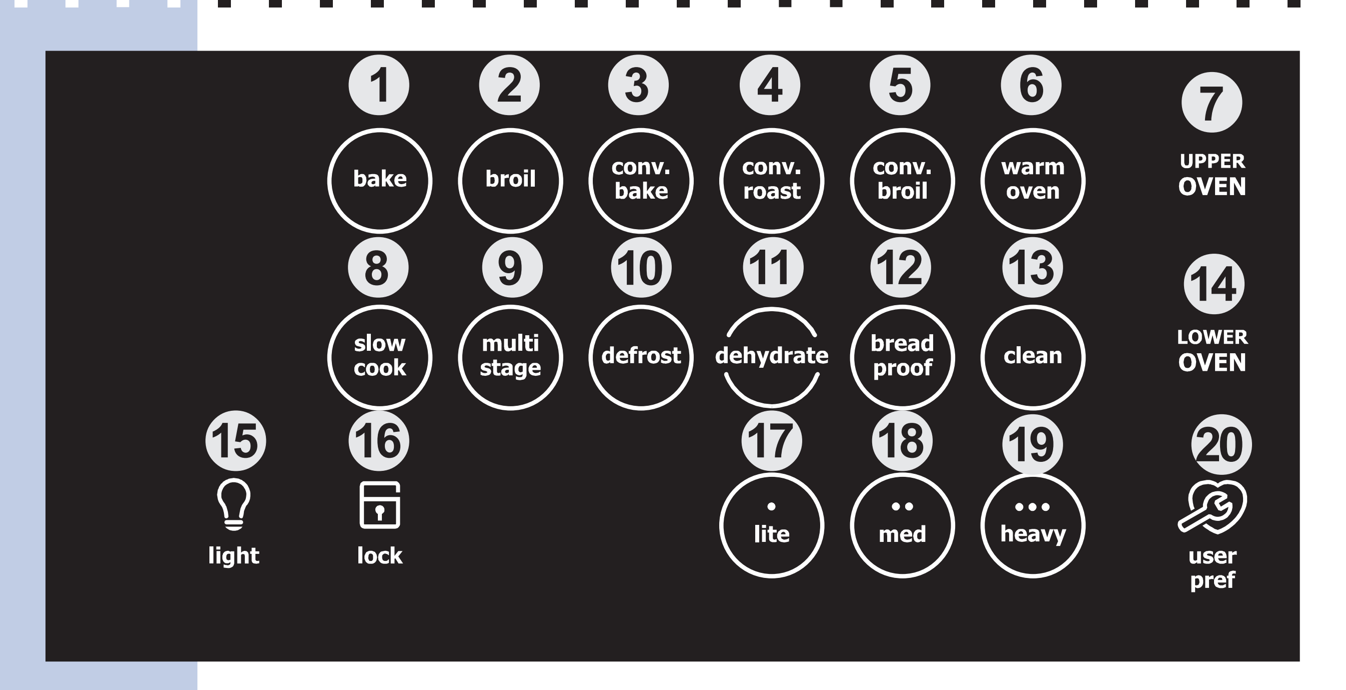
DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER)

Positions recommandées pour la cuisson au gril, au four et pour le rôtissage

Aliment		Position de la grille
Cuisson au gril des viandes, poulet ou poisson		6, 7 ou 8 (grille profonde peut être utilisée)
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins		
Cuisson sur:	1 grille	3 ou 4
	2 grilles	3 et 8 (grille profonde)
	3 grilles	2, 4 et 8
Tartes surgelées, gâteaux des anges, pain à la levure, plats mijotés, petites coupes de viande ou volaille		2 ou 3
Dinde, rôti ou jambon		1 (grille profonde peut être utilisée)

Note: Soyez prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

FONCTIONS DES TOUCHES - MODÈLE A



1 **Cuisson**- Sélectionne la température du mode de cuisson normale.

3 **Cuisson au gril**- Sélectionne la cuisson au gril.

4 **Cuisson à convection** - Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.

5 **Rôtissage à convection**- Sélectionne le mode de rôtissage par convection.

6 **Griller par convection**- Sélectionne le mode de grillade par convection.

7 **Garder chaud**- Sélectionne le mode garder chaud.

8 **Four du haut**- Sélectionne le four du haut pour un mode de cuisson.

9 **Cuisson lente**- Sélectionne le mode de cuisson lente.

10 **Étapes multiples**- Permet de sélectionner jusqu'à trois modes de cuisson en suite.

11 **Dégivrer**- Sélectionne le mode de dégivrage par convection.

12 **Déshydrater**- Sélectionne le mode de déshydratation.

13 **Pâte de pain**- Sélectionne le mode de cuisson pour la pâte de pain.

14 **Nettoyer**- Sélectionne le cycle de four autonettoyant.

15 **Four du bas**- Sélectionne le four du bas pour un mode de cuisson.

16 **Lampe du four**- Allume et éteint la lampe du four.

17 **Verrouillage des fonctions**- Annule toutes les fonctions.

18 **Nettoyage léger**- Sélectionne un cycle autonettoyant rapide (2 heures).

19 **Nettoyage moyen**- Sélectionne un cycle autonettoyant normal (3 heures).

20 **Nettoyage lourd**- Sélectionne un cycle autonettoyant prolongé (4 heures).

21 **Préférences de l'utilisateur**- Permet d'afficher le menu des préférences.

FONCTIONS DES TOUCHES - MODÈLE A

timer on-off
1 2 3
4 5 6
7 8 9
CANCEL
START
- lo
0
+ hi
conv. convert
rapid preheat
probe
cook duration
end time
COOK OPTIONS
1 my favorite
2 my favorite
3 my favorite

1 **Minuterie ON/OFF**- Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson.

2 **Touches numériques 0 à 9**- Utilisées pour entrer la température et l'heure.

3 **Conversion de convection**- Permet de convertir une température conventionnelle en une température de convection.

4 **Préchauffage rapide**- Sélectionne l'option de cuisson pour un préchauffage rapide.

5 **Sonde de température**- Active l'utilisation de la sonde de température.

6 **Temps de cuisson**- Sélectionne la programmation d'une durée de cuisson.

7 **Temps d'arrêt**- Sélectionne la programmation d'un temps d'arrêt pour la cuisson.

8 **Options de cuisson**- Permet d'afficher le menu des options de cuisson.

9 **Mes favoris 1**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

10 **Mes favoris 2**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

11 **Mes favoris 3**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

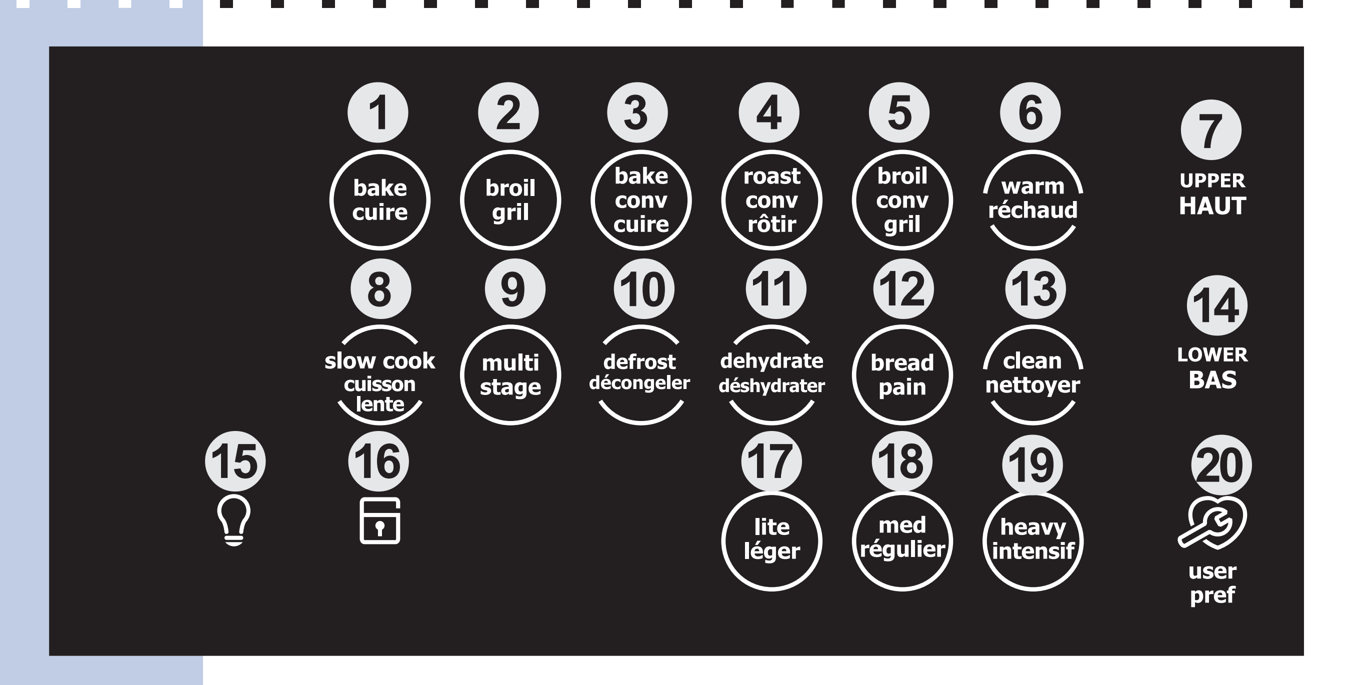
12 **Annuler**- Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.

13 **Départ**- Démarre toutes les fonctions du four.

14 **Moins**- Utilisée pour diminuer la température et l'heure.

15 **Plus**- Utilisée pour augmenter la température et l'heure.

FONCTIONS DES TOUCHES - MODÈLE B



1 **Cuisson**- Sélectionne la température du mode de cuisson normale.

3 **Cuisson au gril**- Sélectionne la cuisson au gril.

4 **Cuisson à convection** - Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.

5 **Rôtissage à convection**- Sélectionne le mode de rôtissage par convection.

6 **Griller par convection**- Sélectionne le mode de grillade par convection.

7 **Garder chaud**- Sélectionne le mode garder chaud.

8 **Four du haut**- Sélectionne le four du haut pour un mode de cuisson.

9 **Cuisson lente**- Sélectionne le mode de cuisson lente.

10 **Étapes multiples**- Permet de sélectionner jusqu'à trois modes de cuisson en suite.

11 **Dégivrer**- Sélectionne le mode de dégivrage par convection.

12 **Déshydrater**- Sélectionne le mode de déshydratation.

13 **Pâte de pain**- Sélectionne le mode de cuisson pour la pâte de pain.

14 **Nettoyer**- Sélectionne le cycle de four autonettoyant.

15 **Four du bas**- Sélectionne le four du bas pour un mode de cuisson.

16 **Lampe du four**- Allume et éteint la lampe du four.

17 **Verrouillage des fonctions**- Annule toutes les fonctions.

18 **Nettoyage léger**- Sélectionne un cycle autonettoyant rapide (2 heures).

19 **Nettoyage moyen**- Sélectionne un cycle autonettoyant normal (3 heures).

20 **Nettoyage lourd**- Sélectionne un cycle autonettoyant prolongé (4 heures).

21 **Préférences de l'utilisateur**- Permet d'afficher le menu des préférences.

FONCTIONS DES TOUCHES - MODÈLE B

1 **Minuterie ON/OFF**- Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson.

2 **Touches numériques 0 à 9**- Utilisées pour entrer la température et l'heure.

3 **Conversion de convection**- Permet de convertir une température conventionnelle en une température de convection.

4 **Préchauffage rapide**- Sélectionne l'option de cuisson pour un préchauffage rapide.

5 **Sonde de température**- Active l'utilisation de la sonde de température.

6 **Temps de cuisson**- Sélectionne la programmation d'une durée de cuisson.

7 **Temps d'arrêt**- Sélectionne la programmation d'un temps d'arrêt pour la cuisson.

8 **Options de cuisson**- Permet d'afficher le menu des options de cuisson.

9 **Mes favoris 1**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

10 **Mes favoris 2**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

11 **Mes favoris 3**- Sélectionne ou sauvegarde une séquence de cuisson.

12 **Annuler**- Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.

13 **Départ**- Démarre toutes les fonctions du four.

14 **Moins**- Utilisée pour diminuer la température et l'heure.

15 **Plus**- Utilisée pour augmenter la température et l'heure.

POUR RÉGLER L'HORLOGE APRÈS LE BRANCHEMENT

Lorsque l'appareil est alimenté pour la première fois ou réalimenté après une interruption, "**CLO 12:00**" apparaît à l'écran. L'horloge ne peut pas être réglée lorsque le four est en marche. Si une heure invalide est entrée, le contrôle émet 3 signaux sonores pour indiquer d'entrer une heure valide.

Pour régler l'horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur les touches **1** **3** **0** pour régler l'heure à 1:30. Les touches **+ hi** ou **- lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
2. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour accepter les changements ou sur la touche **ANNULER** pour débuter avec **"12:00"**.

MODES D'AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Mode dormant

Votre panneau de commande reste en mode dormant lorsqu'il n'est pas utilisé. Seule l'heure du jour est affichée pendant ce mode. Vous devez activer le panneau de commande pour débuter n'importe quelle fonction.



Mode éveillé

Pour activer le panneau de commande, touchez l'intérieur du panneau de commande. Après 2 minutes sans activités, le panneau émet un signal sonore et retourne en mode dormant.

Pour débuter un mode de cuisson, vous devez sélectionner soit le four du haut ou celui du bas. Les préférences de l'utilisateur, les minuteries, les lampes et le verrouillage du panneau de commande seront disponibles pendant ce mode.

L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre appareil est équipé d'un écran affichant la température pour chaque four. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle du four s'affiche et augmente au fur et à mesure que le four préchauffe. Lorsque l'appareil atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre pour indiquer de placer la nourriture dans le four. Cette fonction est active avec les modes de cuisson suivants: cuire, cuire par convection et rôtissage par convection. Les modes de cuisson dont l'écran n'affiche pas la température seront spécifiés plus loin.
Note: La température la plus basse pouvant être affichée est 100°F.

LAMPE DU FOUR



Votre appareil est équipé de lampes de four s'allumant graduellement jusqu'à pleine intensité. Chaque four est équipé de deux lampes halogènes. Lorsque la porte du four est ouverte, les lampes s'allument automatiquement. Les lampes peuvent aussi être allumées lorsque la porte du four est fermée en appuyant sur la touche située sur le panneau de commande.

Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** .

VERROUILLAGE DES FONCTIONS

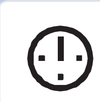


Le verrouillage des fonctions barre automatiquement les portes de four et le tableau de commande. Le mode verrouillage des fonctions peut être utilisé seulement lorsque les fours ne sont pas en marche. Le mode verrouillage des fonctions verrouille les deux fours en même temps. Lorsque le mode verrouillage est mis en marche, "DOOR LOCK" clignote à l'écran pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que les portes soient verrouillées. Lorsque les portes sont verrouillées, "**Loc**" reste affiché. N'essayez pas d'ouvrir les portes pendant qu'elles se verrouillent.

Pour activer et désactiver le verrouillage des fonctions:

1. Appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DES FONCTIONS** pendant 3 secondes.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE



Cet appareil est équipé de deux minuteries qui servent de chronomètres supplémentaires. ces minuteries émettent un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elles ne démarrent ni arrêtent la cuisson. Elle peuvent être utilisées en tout temps, quelque soit la fonction de cuisson déjà engagée.

Pour régler la minuterie (exemple pour 5 minutes):

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE** . **"00:00"** apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche 5 pour régler la minuterie à 5 minutes. Les touches + hi ou - lo peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer le temps affiché.
3. Appuyez une deuxième fois sur la touche **MINUTERIE** pour débuter le décompte.
4. Lorsque le temps est écoulé, "**00:00**" s'affiche et la touche **MINUTERIE** clignote. L'horloge émet un signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **MINUTERIE** soit appuyée de nouveau.

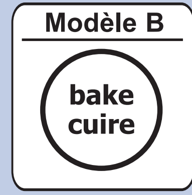
Pour annuler la minuterie avant que le temps se soit écoulé:

Appuyez sur la touche **MINUTERIE** . L'écran revient à l'heure du jour.

CUISSON



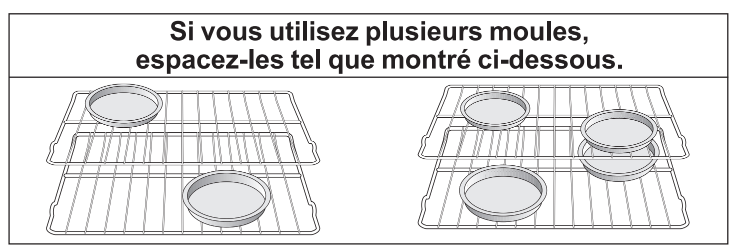
Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour vos recettes conventionnelles. L'élément de cuisson caché est utilisé pour chauffer l'air et maintenir la température. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C)



Conseils de cuisson:

- Préchauffez votre four avant d'utiliser le mode de cuisson.
- Utilisez préférablement une seule grille et centrez vos ustensiles autant que vous le pouvez.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux les positions 3 et 8 (grille profonde).
- Allouer de 5.1 cm à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler
- Veiller à ce que les ustensiles ne se touchent pas entre eux et qu'ils ne touchent pas à la porte, aux côtés ou à l'arrière du four.

Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les tel que montré ci-dessous.



Pour régler la température de cuisson à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON** bake.
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre que le contrôleur affiche la température réglée et que PRE-HEATING disparaît.
6. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson en tout temps.

Pour changer la température de cuisson à 425°F:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Entrez la nouvelle température désirée en appuyant sur la touche **PLUS** + hi ou **MOINS** - lo.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Problèmes de cuisson

Référez-vous à la table des problèmes de cuisson à la fin de ce manuel.

TEMPS DE CUISSON



Le temps de cuisson permet de programmer le four pour une cuisson minutée qui s'arrête automatiquement après la durée entrée. Le temps restant s'affiche à l'écran. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain et déshydrater. Elle peut aussi faire partie d'une séquence d' "Étapes multiples".

Modèle B

cook time
temps
cuisson

Pour régler un temps de cuisson *(exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes)*:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **CUIRE** (bake). Les chiffres affichant la température clignotent à l'écran.
3. Entrez la température désirée; 4 5 0.
4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** COOK OPTIONS pour afficher les options.
5. Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** (cook duration).
6. Entrez le temps désiré; 3 0.
7. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le four commence à chauffer et la commande électronique débute le compte à rebours.
8. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.

TEMPS D'ARRÊT



Le temps d'arrêt permet au four de s'éteindre automatiquement à l'heure voulue. La commande électronique du four calcule le temps restant et l'affiche à l'écran. Le four s'arrête et sonne lorsque le décompte est terminé. Cette fonction peut être utilisée avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson lente, garder chaud, dégivrer, pâte de pain, déshydrater et le cycle autonettoyant. Ce four peut être programmé avec un temps de cuisson et un temps d'arrêt pour commencer et arrêter la cuisson aux heures voulues.

Modèle B



Pour régler un temps d'arrêt avec un temps de cuisson

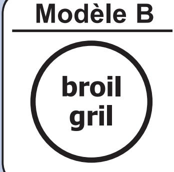
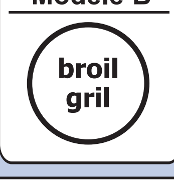
(exemple pour une cuisson à 450°F pour 30 minutes qui arrête à 6:00PM):

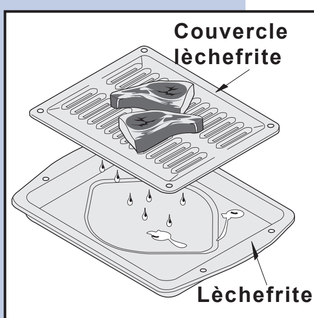
1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur **CUIRE** (bake). Les chiffres affichant la température clignotent à l'écran.
3. Entrez la température désirée; 4 5 0.
4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** COOK OPTIONS pour afficher les options.
5. Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** (cook duration).
6. Entrez le temps désiré; 3 0.
7. Appuyez sur la touche **TEMPS D'ARRÊT** (end time).
8. Entrez l'heure d'arrêt désirée; 6 0 0.
9. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le temps restant s'affiche à l'écran.
10. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter le signal sonore ou annuler la cuisson en tout temps.

⚠ ATTENTION Le programmateur électronique doit être utilisé prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

CUISSON AU GRIL





Ce mode de cuisson est préférablement utilisé pour les viandes, poissons et volailles allant jusqu'à 1" (2,5 cm) d'épais. La cuisson au gril est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four. La haute température cuit rapidement et donne une apparence dorée aux aliments. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Le four peut être programmé pour la cuisson au gril à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C). La température n'est pas affichée avec cette fonction.

Conseils de cuisson au gril:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément gril pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur le premier côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez et faites cuire le second côté. Assaisonnez et servez.
- Pour de meilleurs résultats, laissez la porte légèrement entrouverte.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans le couvercle. **NE RECOUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.

Pour régler la température de gril à 550°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON AU GRIL** (broil).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson au gril en tout temps.

Tableau de recommandations pour le grillage au four des aliments

Nourriture à griller	Position de la grille du four	Température	Temps de cuisson *1er côté*	*2ième côté*	Type de cuisson
Steak 1" d'épais	7	550° F	6:00	4:00	Saignant
	7	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) 3/4" épais	7	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	6	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - sans os	7	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	7	500° F	13:00	0:00	Bien cuit
Crevettes	6	550° F	5:00	0:00	Bien cuit
Hamburger 1" épais	7	550° F	9:00	7:00	Moyenne
	6	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

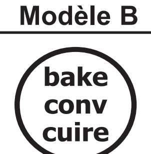
AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

CUISSON PAR CONVECTION

Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson avec plusieurs plats et grilles. Utilisez la cuisson par convection lorsque la vitesse de cuisson est désirée. La plupart des aliments cuiront plus rapidement et plus uniformément en mode de cuisson par convection qu'en mode régulier de cuisson. Le mode de cuisson par convection utilise un ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la cuisson par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).

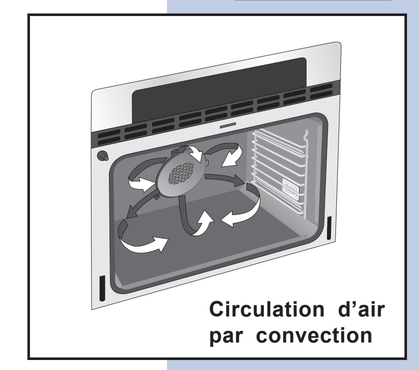
conv. bake

Modèle B



Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffez le four avant d'utiliser ce mode de cuisson.
- Utilisez la fonction de conversion de convection (voir la section pour plus de détails) lorsque vous utilisez une recette avec des températures conventionnelles.
- Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour le mode convection. La durée de cuisson peut être réduite dépendamment de la quantité et du type de nourriture qui doit être cuit.
- Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille au centre du four à la position 3 ou 4. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 3 et 8 (pour 2 grilles) ou 2, 4 et 8 (pour 3 grilles).
- Les pâtisseries et les biscuits doivent être cuits sur des ustensiles sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux.
- Les aliments préparés avec des ustensiles dont le fini est de couleur foncée cuisent plus rapidement.



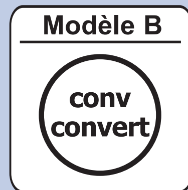
Circulation d'air par convection

Pour régler la température de cuisson par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (conv. bake).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**. Le four affiche **PRE-HEATING** (préchauffage).
5. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre, que le contrôleur affiche la température sélectionnée et que PRE-HEATING disparaît.
6. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la cuisson par convection en tout temps.

CONVERSION DE CONVECTION





La touche conversion de convection est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson standard en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée adéquatement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Cette fonction peut être utilisée seulement avec les modes cuisson par convection et rôtissage par convection. Lorsque celle-ci est utilisée avec un temps de cuisson ou un temps d'arrêt, l'écran affiche "**CF**" (pour **C**heck **F**ood) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmateur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson terminé, le panneau de commande émet de longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la touche **ANNULER** soit appuyée. **NOTE**: Pour utiliser cette fonction avec un **TEMPS DE CUISSON** (cook duration), la touche **TEMPS DE CUISSON** (cook duration) doit être appuyée avant la touche **CONVERSION DE CONVECTION** (conv. convert).

Pour changer une température standard en température de convection:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT UPPER OVEN** ou **FOUR DU BAS LOWER OVEN**.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (conv. bake).
3. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON COOK OPTIONS**. Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur **CONVERSION DE CONVECTION** (conv. convert). La température affichée est 25°F plus basse que ce qu'elle était.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour commencer la cuisson par convection (voir la section cuisson par convection pour plus d'informations).

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Modèle B
preheat
pré
chauffer

La fonction de préchauffage rapide amène le four à la température réglée plus rapidement qu'un préchauffage régulier. Une fois la température réglée atteinte, la commande électronique indique d'insérer la nourriture dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lorsque vous rôtissez ou que vous cuisez des plats en sauce. Le four peut être programmé pour le préchauffage rapide à des températures allant de 150°F (66°C) à 550°F (288°C) avec ces modes de cuisson: cuire, cuisson par convection et rôtissage par convection.

IMPORTANT: La fonction préchauffage rapide doit être utilisée lorsqu'une seule grille est requise. La distribution de la chaleur ne sera pas homogène si plusieurs grilles sont utilisées.

Pour régler un préchauffage rapide *(exemple pour une cuisson à 350°F)*:

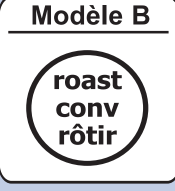
1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT UPPER OVEN** ou **FOUR DU BAS LOWER OVEN**.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON** (bake).
3. Appuyez sur **OPTIONS DE CUISSON COOK OPTIONS**. Les options s'affichent à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** (rapid preheat).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour commencer la cuisson avec l'option de préchauffage rapide.
6. Placez les plats à cuisiner dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre et que l'écran affiche la température réglée.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Cette méthode de cuisson vous permet de cuire des coupes tendres de boeuf, de veau, de porc et de volaille. Le rôtissage par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché, l'élément de convection caché, l'élément gril et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température peut être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour le rôtissage par convection à des températures allant de 170°F (77°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 350°F (176°C).



Modèle B



Conseils pour le rôtissage par convection:

- Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.
- Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
- Il n'est pas nécessaire de réduire votre température de convection ou d'utiliser la touche de conversion de convection.
- Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien placée sur le couvercle de la lèchefrite. La grille de rôtissage permet à l'air chaud de circuler sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme.
- Placez l'aliment (le côté le plus gras en surface) sur la grille de rôtissage.
- Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant de placer ou de retirer les aliments.
- **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou ne la recouvrez pas de papier d'aluminium.

Pour régler la température de rôtissage par convection à 350°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **RÔTISSAGE PAR CONVECTION** (conv. roast).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. La sonde de température, le temps de cuisson, la minuterie, le temps d'arrêt et le préchauffage rapide sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler le rôtissage par convection en tout temps.

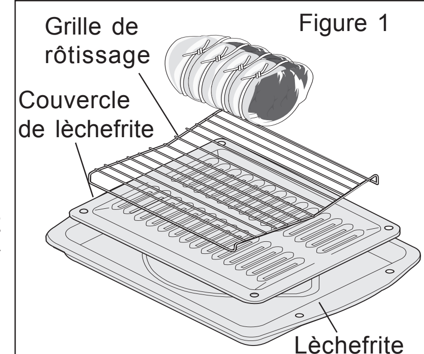


Figure 1

Table de rôtissage par convection

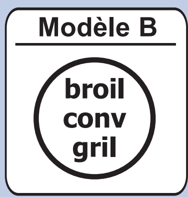
Viande		Poids	Temp. Four	Temp. Interne	Min par lb.
Boeuf	Rôti de côte	4 à 6 lbs.	350° F	*	25-30
	Rôti de faux filet	4 à 6 lbs.	350° F	*	25-30
	Filet mignon	2 à 3 lbs.	400° F	*	15-25
Volaille	Dinde, entière**	12 à 16 lbs.	325° F	180° F	8-10
	Dinde, entière**	16 à 20 lbs.	325° F	180° F	10-15
	Dinde, entière**	20 à 24 lbs.	325° F	180° F	12-16
	Poulet	3 à 4 lbs.	350-375° F	180° F	12-16
Porc	Rôti	4 à 6 lbs.	325° F	160° F	30-40
	Rôti de palette	4 à 6 lbs.	325° F	160° F	20-30
	Filet	3 à 4 lbs.	325° F	160° F	20-25
	Jambon précuit	5 à 7 lbs.	325° F	160° F	30-40

** Pour le boeuf: medium saignant 145°F, medium 160°F, bien cuit 170°F*

*** La dinde farcie prend plus de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour prévenir la peau de brûler.*

GRILLADE PAR CONVECTION



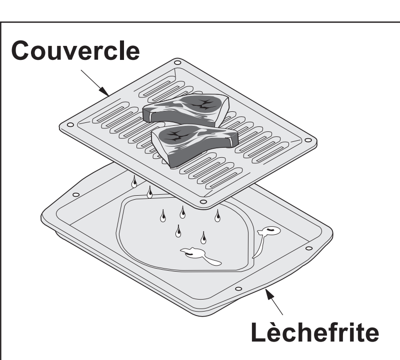


Ce mode diminue les temps de cuisson au gril pour les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La grillade par convection brunit légèrement l'extérieur tout en scellant le jus à l'intérieur. Ce mode utilise l'élément gril et le ventilateur afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode de cuisson. Le four peut être programmé pour la grillade par convection à des températures allant de 300°F (149°C) à 550°F (288°C) avec une température par défaut de 550°F (288°C).

Conseils pour la grillade par convection:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez l'élément gril pendant environ 2 minutes.
- Grillez la viande sur le premier côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée; retournez-la et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. **NE RECOUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer. **N'UTILISEZ PAS** la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.
- La grillade par convection est généralement plus rapide que la grillade conventionnelle. Vérifiez la cuisson au temps minimum recommandé.

IMPORTANT: Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four fermée sinon le ventilateur ne fonctionnera pas.



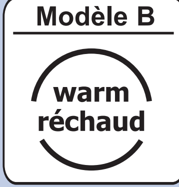
Pour régler la température de grillade par convection à 550°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GRILLADE PAR CONVECTION** (conv. broil).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Placez la lèchefrite, son couvercle et le plat dans le four après 2 minutes de préchauffage.
6. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté.
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la grillade par convection en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE**. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

GARDER CHAUD





La fonction Garder Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir après la cuisson. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de distribuer une température constante et continue à l'intérieur du four. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de cuisson en utilisant la fonction "Étapes Multiples" pour débuter le réchaud automatiquement une fois la cuisson terminée. Le four peut être programmé pour garder chaud à des températures allant de 150°F (66°C) à 190°F (88°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C).

Conseils pour garder chaud:

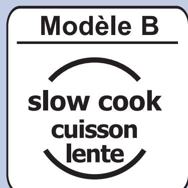
- Débutez toujours avec de la nourriture chaude.
- N'utilisez pas la fonction Garder Chaud pour réchauffer de la nourriture froide.
- La nourriture dans un contenant de verre ou de céramique peut demander de plus hautes températures que dans un contenant régulier.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent; cela permet à l'air chaud de s'échapper et la nourriture de refroidir.
- Des feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour recouvrir la nourriture pour augmenter l'humidité de celle-ci.

Pour régler la température de Garder Chaud à 170°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **GARDER CHAUD** warm oven.
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Les étapes multiples, le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
7. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction garder chaud en tout temps.

CUISSON LENTE





Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture plus lentement, à des températures plus basses. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses. La fonction Cuisson Lente est idéale pour le rôtissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent foncés mais ne brûlent pas. C'est normal. Ce mode utilise l'élément de cuisson caché afin de maintenir une basse température dans le four. La sonde de température ne peut pas être utilisée avec ce mode. Il y a deux réglages disponibles, haut (HI) ou bas (LO). Le temps maximal pour cette fonction est de 12 heures à moins que le programmateur ait été réglé en mode de cuisson continue ou que la fonction Sabbat soit active.

Conseils pour la cuisson lente:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson.
- Lorsqu'une seule grille est utilisée, placez-la à la position 3 ou 4.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être prolongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson vari dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.

Pour régler une cuisson lente:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUISSON LENTE** (slow cook).
4. Appuyez sur la touche + hi pour haut (**HI**) ou sur la touche - lo pour bas (**Lo**).
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
6. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous à leurs sections respectives).
7. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
8. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction cuisson lente en tout temps.

DÉSHYDRATER

Ce mode sèche la nourriture en utilisant la chaleur de l'élément de cuisson caché et l'élément convection. La chaleur est distribuée également dans le four à l'aide du ventilateur. Le mode déshydrater est utilisé pour sécher et/ou préserver de la nourriture comme les fruits, la viande, les légumes et les herbes. Cette fonction maintient une basse chaleur optimale pendant que l'air chauffé circule lentement pour retirer l'eau des aliments. Le four peut être programmé pour déshydrater à des températures allant de 100°F (38°C) à 225°F (107°C) avec une température par défaut de 120°F (49°C).



Modèle B
dehydrate
déshydrater

Conseils pour déshydrater:

- Ne préchauffez pas le four.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Les temps de déshydratation peuvent variés dépendant de la quantité d'eau et de sucre dans la nourriture, de la grosseur des morceaux, du nombre de morceaux et de l'humidité dans l'air.
- Vérifiez la nourriture au temps minimum recommandé.
- Traitez les fruits avec un anti-oxydant pour éviter la décoloration.
- Consultez un livre sur la préservation de la nourriture pour des informations supplémentaires.

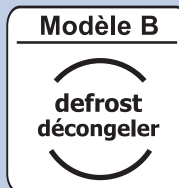
Pour régler la température de Déshydratation à 120°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **DESHYDRATATION** (dehydrate).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
5. Retirez les plats du four lorsqu'ils sont prêts.
6. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction déshydrater en tout temps.

DÉGIVRER

Le mode Dégivrer est utilisé pour dégeler de petites portions d'aliments délicats tel que les gâteaux à la crème, les tartes à la crème congelées et les gâteux au fromage congelés, à la température de la pièce. Durant le mode dégivrer, le ventilateur convection sera en opération afin de faire circuler lentement l'air ambiant autour de la nourriture, ce qui accélèrera naturellement le processus de dégivrage sans chaleur.





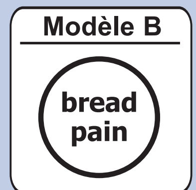
Pour régler un Dégivrage:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **DÉGIVRER** (defrost).
4. Appuyez sur **DÉPART**. Un message "dEF" sera affiché lorsque la fonction est active.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction dégivrer en tout temps.

Note: Ce mode n'est pas conçu pour faire décongeler la viande, la volaille, les fruits de mer ou toutes autres aliments congelés qui doivent être cuits avant d'être servis. Suivez les recommandations de USDA sur la décongélation des aliments. Seuls les aliments qui peuvent être décongelés et servis sans être cuits peuvent utiliser ce mode.

PÂTE DE PAIN





Cette fonction prépare la pâte de pain pour la cuisson en activant les levures. Cette fonction est idéale pour le levain ou pour faire lever la pâte de pain. Le four peut être programmé pour la fonction pâte de pain à une température de 85°F (29°C) à 100°F (38°C) avec une température par défaut de 100°F (38°C). L'affichage de la température n'est pas disponible avec cette fonction.

Conseils pour la pâte de pain:

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cette fonction.
- Faites lever le levain jusqu'à ce qu'il double de volume.
- Pour de meilleurs résultats, placez un ustensile creux avec 1 à 3 tasses d'eau bouillante sur la grille à la plus basse position, afin de garder l'air humide dans le four.
- Laissez au moins 1" (2,5 cm) entre les côtés du plat et les murs du four.
- Limitez l'ouverture fréquente de la porte du four pour prévenir la perte de chaleur et pour éviter de prolonger le temps pour le levain de pousser.

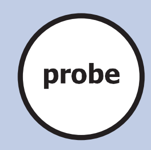
Pour régler la fonction Pâte de pain à 100°F:

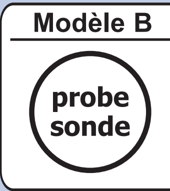
1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la pâte de pain dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **PÂTE DE PAIN** bread proof .
4. Appuyez sur **DÉPART** pour débuter la poussée du levain.
5. Le temps de cuisson, la minuterie et le temps d'arrêt sont des fonctions que vous pouvez utiliser pour contrôler votre cuisson (référez-vous aux sections respectives).
6. Retirez la pâte de pain.
7. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler la fonction pâte de pain en tout temps.

Pour changer la température pendant que la fonction Pâte de pain est active:

1. Sélectionnez le four actif en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Entrez la nouvelle température en utilisant **PLUS** + hi ou **MOINS** - lo.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour continuer la cuisson avec le nouveau réglage.

SONDE DE TEMPÉRATURE





Pour plusieurs mets, en particulier les rôtis et la volaille, tester la température interne est la meilleure méthode pour s'assurer que la nourriture est bien cuite. La sonde de température vous donnera la température exacte que vous désirez. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, cuisson par convection et rôtissage par convection. Le four peut être programmé pour la sonde de température à des températures allant de 130°F (54°C) à 210°F (99°C) avec une température par défaut de 170°F (77°C). Cet appareil est équipé d'une entrée pour une sonde de température dans chaque four.

IMPORTANT:

1. Utilisez seulement la sonde fournie avec votre appareil; toute autre sonde pourrait endommager la sonde elle-même ou l'appareil.
2. Manipulez soigneusement la sonde lorsque vous l'insérez ou la retirez de la nourriture ou de son réceptacle.
3. N'utilisez pas de pinces pour tirer le câble lorsque vous insérez ou retirez la sonde. Cela pourrait l'endommager.
4. Dégelez complètement la nourriture avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la briser.
5. Ne laissez jamais ou n'entreposez pas la sonde dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
6. Pour prévenir la possibilité de brûlures, débranchez soigneusement la sonde en utilisant des mitaines isolantes.



Figure 1

Le placement adéquat de la sonde de température:

1. Insérez toujours la sonde pour que la pointe repose dans le milieu du morceau de viande le plus charnu. Ne laissez pas la sonde toucher aux os, gras, cartilages ou ustensiles.
2. Pour les jambons ou agneaux avec os, insérez la sonde dans le centre du muscle ou morceau le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande et les ragoûts, placez la sonde dans le milieu du met. Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.
3. Pour la volaille entière (poulet, dinde, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'entrecuisse, en dessous et parallèle à la cuisse (voir Figure 1).

Réglage du four pour l'utiliser avec la sonde de température:

1. Insérez la sonde de température dans la nourriture (voir placement adéquat de la sonde de température plus haut). Toujours insérez la sonde lorsque le four est froid.
2. Insérez la sonde dans son réceptacle dans le four. (Le réceptacle est situé sur la partie supérieure du four, du côté gauche.) Assurez-vous que la sonde est bien insérée jusqu'au fond dans son réceptacle. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN et choisissez un mode de cuisson.
4. Une température cible doit être programmée pour que le signal sonore indique lorsque la nourriture est rendue à la température désirée. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** COOK OPTIONS pour afficher les options et appuyez sur la touche **SONDE** (probe) pour entrer une température. Ajustez la température désirée en utilisant les touches numériques ou en appuyant sur **DÉPART** pour utiliser la température par défaut de 170°F. + hi ou - lo peuvent aussi être utilisées pour augmenter ou diminuer la température. La température cible sera acceptée lorsque la touche **DÉPART** sera appuyée.
5. En tout temps durant la cuisson, la touche **SONDE** (probe) peut être appuyée pour changer l'affichage entre la température actuelle de la nourriture et la température désirée préalablement réglée. Lorsque la température cible est affichée, vous pouvez entrer une nouvelle température.
6. Lorsque la température cible de la viande est atteinte, le four passera automatiquement en mode **GARDER CHAUD** jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **ANNULER**

La sonde de température peut être endommagée par des températures élevées. Pour éviter d'endommager la sonde, le programmateur électronique a été réglé afin de vous empêcher de démarrer un cycle autonettoyant ou une cuisson au gril lorsque la sonde est branchée.

ÉTAPES MULTIPLES



Cette fonction vous permet d'effectuer une cuisson séquentielle au contact d'une seule touche. Son but est de programmer jusqu'à trois modes de cuisson, avec des temps de cuisson individuels, dans une séquence. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson: cuire, griller, cuisson par convection, rôtissage par convection, grillade par convection, garder chaud et pâte de pain. Un temps de cuisson peut être programmé avec un mode de cuisson et sauvegardé dans une étape. Quelques fonctions de minuterie peuvent aussi être en file: temps de cuisson et minuterie. Une température par défaut sera fournie avec chaque mode de cuisson sélectionné. Aucune étape programmée avec une grillade (convection) peut durée plus longtemps que 10 minutes. Un temps de cuisson et une température sont requis pour chaque étape programmée. Au moins deux étapes doivent être programmées avant que la séquence puisse commencer. Durant la première étape, le contrôle électronique affichera la température du four à l'écran. Durant la deuxième et troisième stage, le contrôle électronique affichera seulement la température programmée.

Pour régler une séquence d'étapes multiples *(exemple: Cuisson par convection, Griller, Garder Chaud)*:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur **ÉTAPES MULTIPLES** (multi stage). L'indicateur d'étapes multiples indique "étape 1".

Étape 1

4. Appuyez sur la touche **CUISSON PAR CONVECTION** (conv. bake).
5. Entrez une température avec les touches numériques (0) à (9).
6. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
7. Entrez un temps de cuisson avec les touches numériques (0) à (9).
8. Appuyez sur la touche **DÉPART**. L'indicateur d'étapes multiples indique "étape 2".

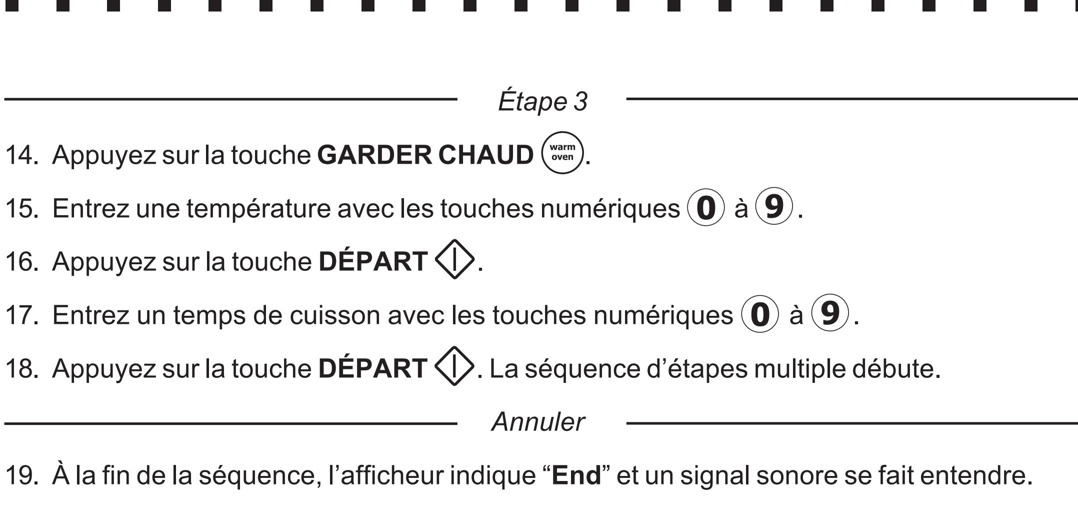
Étape 2

9. Appuyez sur la touche **GRILLER** (broil).
10. Entrez une température avec les touches numériques (0) à (9).
11. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
12. Entrez un temps de cuisson avec les touches numériques (0) à (9).
13. Appuyez sur **DÉPART**. L'indicateur d'étapes multiples indique "étape 3". Si une troisième étape n'est pas désirée, appuyez sur **DÉPART** une seconde fois. Ceci débute la séquence.

Lire la prochaine page pour les détails de l'étape 3 et d'annulation

ÉTAPES MULTIPLES (SUITE)





Étape 3

14. Appuyez sur la touche **GARDER CHAUD** (warm oven).
15. Entrez une température avec les touches numériques (0) à (9).
16. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
17. Entrez un temps de cuisson avec les touches numériques (0) à (9).
18. Appuyez sur la touche **DÉPART**. La séquence d'étapes multiple débute.

Annuler

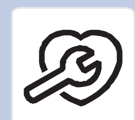
19. À la fin de la séquence, l'afficheur indique "**End**" et un signal sonore se fait entendre.
20. Retirez les plats du four. Utilisez toujours des mitaines de cuisson lorsque vous déplacez des plats chauds en provenance du four.
21. Appuyez sur **ANNULER** pour arrêter ou annuler les étapes multiples en tout temps.

Pour annuler une séquence d'étapes multiples:

Une cuisson par étapes multiples peut être annulée en tout temps pendant sa période de cuisson (ou de programmation) en appuyant sur la touche **ANNULER**.

Si la touche est appuyée durant la programmation de la séquence d'étapes multiples, le contrôleur électronique retournera à son mode inactif.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR



Le menu des préférences de l'utilisateur inclut toutes les options modifiables par l'utilisateur. Cette fonction vous permet de contrôler les diverses options de la commande électronique. Ce menu contient le réglage de l'horloge, l'affichage Celsius ou Fahrenheit, la cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures, l'affichage de l'heure, l'horloge 12 heures ou 24 heures, le tableau de commande audible ou silencieux et l'ajustement de la température du four. Les préférences de l'utilisateur sont seulement disponibles lorsque le four n'est pas en fonction (cuisson).

Pour parcourir le menu des préférences de l'utilisateur:

1. Appuyez sur la touche **PREF. UTIL.** pour afficher le menu.
2. Appuyez de nouveau sur **PREF. UTIL.** pour changer de page dans le menu.
3. Appuyez sur la touche **+ hi** ou sur la touche **- lo** pour naviguer entre les options.
4. Appuyez sur **DÉPART** lorsque la page de l'option à modifier est affichée à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **ANNULER** lorsque vous avez terminé pour revenir à l'affichage régulier de l'appareil.

Les sections du menu des préférences de l'utilisateur.

- **CLO 12:00**; Réglage de l'horloge.
- **CLO on**; Horloge on/off.
- **CLO 12hr**; 12/24 heures.
- **UPO**; Ajustement de la température
- **F-C F**; Affichage Fahrenheit / Celcius.
- **AUd on**; Audio on/off et volume.
- **E S on**; Arrêt après 12 heures on/off.
- **rSt**; Réinitialisation.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Cet appareil est muni d'une horloge programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est réalimenté après une interruption de courant, l'écran affiche "**CLO 12:00**". L'horloge doit être réglée avant d'utiliser le four. Pour régler l'appareil dans ce cas, allez directement aux étapes 2 et 3 qui suivent.

Pour régler l'horloge (exemple pour 1:30):

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12:00**.
2. Appuyez sur les touches **1** **3** **0** pour régler l'heure à 1:30. Les touches **+ hi** ou **- lo** peuvent aussi être appuyées pour augmenter ou diminuer l'heure affichée.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)



RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — ON / OFF

La commande électronique du four peut être programmée pour afficher ou ne pas afficher l'heure. Cependant, elle a été programmée à l'usine pour afficher l'horloge.

Pour changer l'affichage de l'horloge de ON à OFF

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO on**.
2. Appuyez sur - lo ou + hi pour changer entre afficher ou ne pas afficher l'heure.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE — 12 OR 24 HEURES

Cet appareil est muni d'une horloge pouvant fonctionner en mode 12 ou 24 heures; Toutefois, l'horloge a été programmée à l'usine pour fonctionner en mode 12 heures.

Pour changer l'affichage de l'horloge entre 12 et 24 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **CLO 12hr**.
2 Appuyez sur - lo ou + hi pour changer l'affichage entre 12 et 24 heures.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences
4. Souvenez-vous d'ajuster l'heure après avoir changé l'affichage de l'horloge.

AJUSTEMENT LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Pour ajuster la température du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **UPO**.
2. Pour sélectionner le four que vous voulez ajuster, appuyez sur **PREF. UTIL.** encore une fois pour changer à **UPO** dans l'écran du four du bas.
3. Entrez la température désirée en appuyant sur les touches + hi ou - lo. La température peut seulement être ajustée de ± 35°F.
4. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR (SUITE)



L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé à l'usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **F-C F**.
2. Appuyez sur - lo ou + hi pour changer entre l'affichage **°C** et **°F**.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

TABLEAU DE COMMANDE AUDIBLE OU SILENCIEUX

Cette caractéristique permet à l'utilisateur de choisir entre un tableau de commande audible ou silencieux. Le volume des signaux sonores peut aussi être ajusté. Votre appareil a été programmé à l'usine pour émettre des signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux ou pour ajuster le volume:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **AUd**.
2. Appuyez sur - lo ou + hi pour alterner entre un tableau de commande silencieux, un tableau de commande qui émet des signaux sonores et l'intensité du volume. Choisissez AUd 5 pour l'intensité la plus élevée; AUd1, pour l'intensité la plus basse et AUd OFF, pour un tableau de commande silencieux.
3. Appuyez sur **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES

L'appareil a la capacité de fonctionner pour plus de 24 heures mais comme mesure d'économie d'énergie, la commande électronique du four a été programmée à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

Pour régler le programmateur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **E S**.
2. Appuyez sur - lo ou + hi pour changer entre la cuisson continue ou l'arrêt automatique.
3. Appuyez **DÉPART** pour accepter les changements et retourner au menu des préférences.

RÉINITIALISATION DES VALEURS PAR DÉFAUT

La commande électronique du four peut être réinitialisée aux valeurs originales. Ceci comprend l'affichage de l'heure à ON et l'heure à 12:00, l'affichage en Fahrenheit, l'ajustement de la température à 0, le tableau de commande audible et l'arrêt automatique après 12 heures. La réinitialisation efface aussi les enregistrements de Mes Favoris.

Pour réinitialiser le contrôleur du four:

1. Appuyez sur **PREF. UTIL.** jusqu'à ce que vous arriviez à la page **rSt**.
2. Appuyez sur + hi ou - lo pour sélectionner **YES**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART** pour réinitialiser les valeurs par défaut.

MES FAVORIS





La fonction Mes Favoris vous permet de sauvegarder vos séquences de cuisson les plus complexes ou les plus souvent utilisées. Cette fonction sauvegarde le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (si nécessaire). Le four peut rappeler jusqu'à six séquences de cuisson de sa mémoire interne, trois pour chaque four, lesquelles sont facilement accessibles au contact d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec tous les modes et les options de cuisson.

Pour sauvegarder un favori *(exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes)*:

- Sauvegarder un favori peut seulement être fait pour un four en utilisation.

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur la touche **CUIRE** (bake). La température par défaut apparaît à l'écran.
3. Entrez la température désirée; 4 5 0.
4. Appuyez sur la touche **OPTIONS DE CUISSON** COOK OPTIONS pour activer les options.
5. Appuyez sur **TEMPS DE CUISSON** (cook duration). Les chiffres de l'horloge clignotent à l'écran.
6. Entrez le temps désiré; 3 0.
7. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
8. Appuyez pendant 3 secondes n'importe quelle touche **MES FAVORIS**. Remarquez que la touche mes favoris correspondant s'allume.

Pour rappeler un favori:

- Rappeler un favori peut seulement être fait pour un four qui n'est pas en marche.

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche **MES FAVORIS** qui est allumée.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

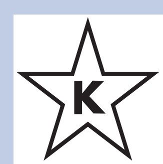
Pour écraser un favori:

1. Pour écraser un favori, lancez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la dans la même location de Mes Favoris (1,2 ou 3) pour le four sélectionné dans l'exemple ci-dessus. Le nouveau Mes Favoris va écraser celui qui était présent auparavant.

Pour effacer un favori:

1. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
2. Appuyez pendant **3 secondes** sur une touche **MES FAVORIS** qui est allumée.

LA FONCTION SABBAT (À UTILISER LE JOUR DU SABBAT & LORS DES AUTRES FÊTES JUIVES)



Les touches + hi et - lo contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **CUIRE** (bake). Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et la commande électronique devient silencieuse lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four fonctionne continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passe outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine.

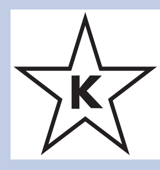
Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche **LAMPE DU FOUR** avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est activée, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

NOTES IMPORTANTES: Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes: **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN, **ANNULER**, + hi et - lo. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** restent inactives si la fonction Sabbat est adéquatement activée.

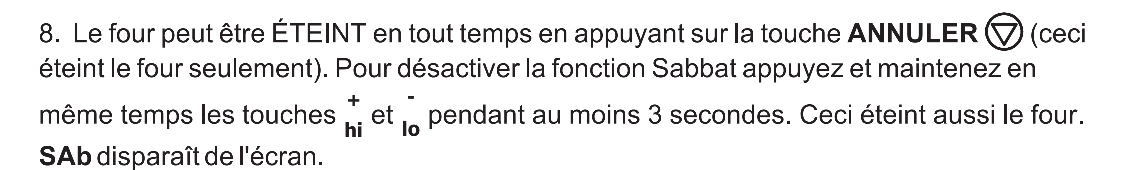
Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat (exemple; pour cuire à 350°F):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture dans le four.
2. Sélectionnez le four en appuyant sur **FOUR DU HAUT** UPPER OVEN ou **FOUR DU BAS** LOWER OVEN.
3. Appuyez sur la touche **CUIRE** (bake).
4. Si vous désirez régler le programmateur pour un **TEMPS DE CUISSON** (cook duration) faites-le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 5. Référez-vous à la bonne section pour de plus amples détails. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque le **TEMPS DE CUISSON** (cook duration) sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**.
6. Le four s'allume et commence à chauffer ou attend l'heure de départ différée programmée à l'étape 4.
7. Appuyez et maintenez en même temps les touches + hi et - lo pendant au moins 3 secondes. **SAb** apparaît à l'écran du panneau de commande. Une fois que **SAb** apparaît à l'écran, la commande électronique arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement régler en mode Sabbat.

LA FONCTION SABBAT (SUITE)



Note: Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche. Selectionnez le four en appuyant sur la touche **FOUR DU HAUT UPPER OVEN** ou **FOUR DU BAS LOWER OVEN**. Si vous appuyez sur la touche + hi la température du four augmentera de 5°F (ou 2°C si le mode Celsius est sélectionné) et si vous appuyez sur la touche - lo la température du four diminuera de 5°F (ou 2°C si le mode Celsius est sélectionné) Rappelez-vous que la commande électronique **n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est active.



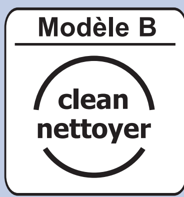
8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **ANNULER** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez en même temps les touches + hi et - lo pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

Lors d'une panne ou d'un interruption de courant, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se remet pas automatiquement en marche. **SF** (Sabbath Failure) s'affiche aux écrans des fours. Le programmateur est toujours en fonction Sabbat la nourriture peut alors être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant simultanément les touches + hi et - lo pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet **http:\\www.star-k.org.**

NETTOYAGE DU FOUR





Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

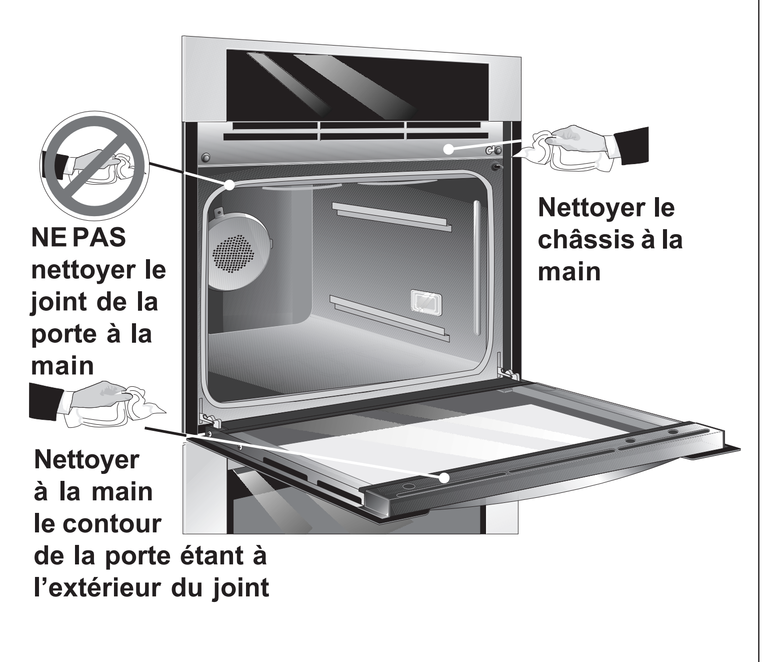
- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie extérieure du four à la main.

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est à la position arrêt ou appuyez sur la touche **ANNULER** ⓥ. Attendez que le four se soit refroidi.

N'UTILISEZ PAS de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de **NE PAS le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car** ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.



Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversement dans la cavité du four avant de débuter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge avec de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface, car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles et leurs supports doivent être enlevés du four durant le cycle autonettoyant. S'ils ne le sont le cycle autonettoyant ne démarrera pas et "Remove Racks" apparaîtra à l'écran indiquant que les grilles et les supports sont toujours présents dans le four. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, replacez les supports et les grilles.

⚠ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

CYCLE AUTONETTOYANT

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson) qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte de ce dernier. Habituellement cela prend une heure.

clean

Modèle B

clean nettoyer

Pour régler un cycle autonettoyant:

1. Retirez les grilles, supports de grilles et tous les ustensiles du four.
2. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte est bien fermée.
3. Appuyez sur la touche **NETTOYER** (clean).
4. Appuyez sur la touche **LÉGER** (lite) pour un cycle de 2 heures, sur la touche **MOYEN** (med) pour un cycle de 3 heures ou sur la touche **LOURD** (heavy) pour un cycle de 4 heures.
5. Appuyez sur la touche **DÉPART**. L'icône **"DOOR "** clignote.
6. Aussitôt que le programmateur est réglé, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée, l'icône "**DOOR** " arrêtera de clignoter et restera allumé.

Note: La porte du four se barre complètement en 15 secondes environ.

Pour régler un cycle autonettoyant avec un arrêt automatique:

1. Suivez les instructions ci-dessus.
2. Appuyez sur **TEMPS D'ARRÊT** (end time). Les chiffres de l'horloge clignotent à l'écran.
3. Entrez l'heure que vous désirez que le cycle se termine (exemple pour "6:00"; 6 0 0).
4. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Lorsque le cycle autonettoyant est complété:

1. L'heure et "**DOOR** " restent affichés.
2. L'écran affiche le message "**Hot**" lorsque le four est trop chaud pour ouvrir la porte.
3. Lorsque le four est froid (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR** " s'éteint, la porte du four peut alors être ouverte.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive:

1. Appuyez sur la touche **ANNULER**.
2. Lorsque le four est froid (après environ 1 heure) et que l'icône "**DOOR** " s'éteint, la porte du four peut alors être ouverte.

⚠ AVERTISSEMENT Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE** laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil; ils peuvent se brûler s'ils touchent aux surfaces chaudes.

⚠ ATTENTION **NE FORCEZ PAS LA PORTE DU FOUR POUR L'OUVRIR.** Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin du cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Nettoyage des différentes parties de l'appareil.

Avant de nettoyer une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées et que le four est FROID. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET SALETÉS ÉPAISSES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.

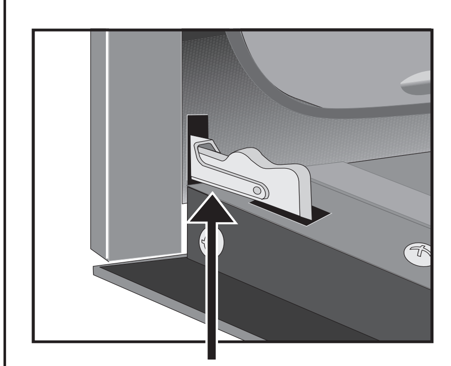
Surfaces	Méthodes de nettoyage
Parties peintes, en verre et en plastique (Pièces de la carrosserie et moulures décoratives)	*Pour le nettoyage général*, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. *Pour la saleté rebelle et la graisse accumulée,* appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et asséchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs à vaporiser ou de tampons à récurer sur aucun de ces matériaux. Ces produits peuvent endommager de façon permanente les surfaces.
Panneau de commandes	*Avant de nettoyer le panneau de commandes,* mettez toutes les commandes à OFF (ARRÊT). Vaporisez légèrement un nettoyant liquide sur le panneau de commande. Essuyez avec un chiffon doux ou une serviette de papier. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la surface du panneau de commande.
Émail Lèchefrite et grilles de lèchefrite	L'utilisation délicate d'un tampon saponifié permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau clair et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon saponifié. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.
Acier inoxydable, chrome Pièces décoratives, grilles du four et support de grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. Rincez à l'eau clair à l'aide d'un chiffon. Couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Les nettoyants conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyant sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.
Grilles du four	Les grilles du four et les supports de grilles du four doivent être enlevés du four pendant le cycle autonettoyant. S'ils ne sont pas retirés, le cycle ne fonctionnera pas. Nettoyez-les tel que décrit sous l'item plus haut.
Porte du four	Pour nettoyer la porte du four, lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon propre. **NE SUBMERGEZ PAS** la porte dans l'eau.
Joint du four	**NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte du four. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer ce joint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

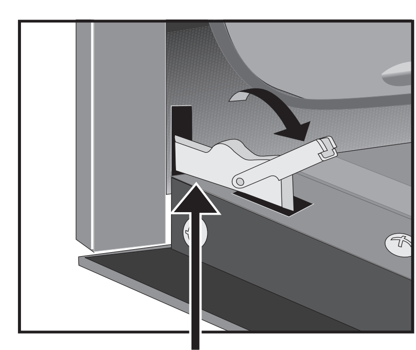
Un entretien et un nettoyage spéciaux sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reportez au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage dans ce manuel.

RETRAIT ET INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

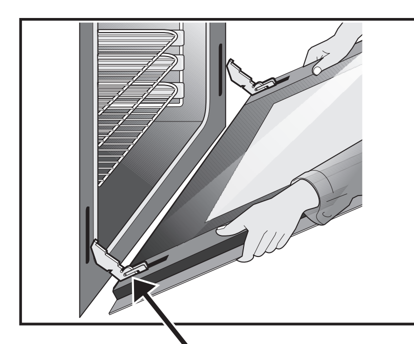
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les loquets mobiles situés sur chaque charnière vers le devant de l'appareil. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur les loquets mobiles pour les soulever.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports de charnières. Continuez à tirer la porte vers vous en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières
4. Pour remettre la porte en place procédez à l'inverse. Assurez-vous que les supports des charnières sont bien engagés avant de libérer les bras des charnières.



Loquet en position normale



Loquet en position engagée permettant le retrait



FENTES DES CHARNIÈRES porte complètement dégagée de l'appareil

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR L'ENTRETIEN DE LA PORTE

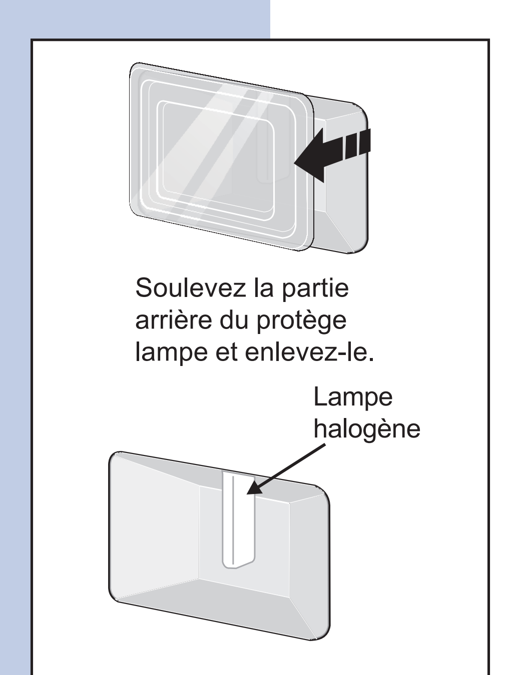
Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratigner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

LAMPE INTÉRIEURE DU FOUR

La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.
La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.
La lampe est protégée par un protège-lampe en verre. Le protège lampe peut être enlevé pour être nettoyer ou pour changer l'ampoule.



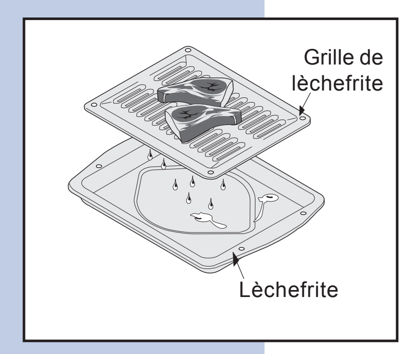
CE PROTÈGE LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe du four:

ATTENTION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas ou l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protège lampe, placez vos doigts à l'arrière du protège et exercez une pression vers l'avant, soulevez ensuite l'arrière du protège lampe.
4. Remplacez l'ampoule halogène en prenant soin de ne pas la toucher avec les doigts, mettez des gants. Le contact des doigts sur l'ampoule halogène peut endommager cette dernière.
5. Pour replacer le protège lampe procédez de façon inverse.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE



Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.

Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE savonneuse.

Nettoyez la lèchefrite dès que possible après utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Mais attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

Solutions aux problèmes courants

Problèmes de cuisson

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole. Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.	• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille du four surchargée ou niveau de la grille trop bas. • Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.	• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. • Four trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre.	• Four trop chaud. • Taille de moule incorrecte. • Moule non centré dans le four.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. • Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. • Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.	• La cuisinière n'est pas de niveau. • Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. • Moule déformé.	• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. • Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.	• Four pas assez chaud. • Four surchargé. • La porte du four a été ouverte trop fréquemment	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. • Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. • N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.

Solutions aux problèmes courants

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

LE CONTRÔLEUR DU FOUR ÉMET DES SIGNAUX SONORES ET AFFICHE UN CODE D'ERREUR "F"

- Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche **ANNULER** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

INSTALLATION

- Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.
- L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabriquant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

RIEN NE FONCTIONNE DANS LE FOUR

- Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.
- Le câblage n'est pas installé et/ou branché. Le cordon doit être fourni par le consommateur. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
- Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.
- Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
- Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.

LA LAMPE DU FOUR NE FONCTIONNE PAS

- L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.

LE CYCLE AUTONETTOYANT NE FONCTIONNE PAS

- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Assurez-vous que vous avez retiré les grilles ainsi que les supports des grilles du four avant de débuter le cycle de nettoyage.
- Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Nettoyage du four".

LE FOUR DÉGAGE BEAUCOUP DE FUMÉE LORS DE LA CUISSON AU GRIL

- La porte du four est fermée. Lors de la cuisson au gril, elle devrait être entrouverte.
- La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande.
- La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.
- Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.
- La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou **NE COUVREZ PAS** le couvercle de papier d'aluminium.
- Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisiniez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.

LA SALETÉ N'A PAS COMPLÈTEMENT DISPARU APRÈS LE CYCLE AUTONETTOYANT

- Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à na pas endommager le joint d'étanchéité.
- Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "cuisson au four". Voir **Ajustement de la température du four**.

FLAMMES À L'INTÉRIEUR DU FOUR OU FUMÉE SORTANT DE LA BOUCHE D'AÉRATION

- Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essuyez l'excès d'éclaboussures.

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ

Votre four encastré est protégé par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE:	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des defectuosités de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste **RESPOSABILITÉS NORMALES DU CLIENT. ***
GARANTIE LIMITÉE (applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. **REMARQUE** : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

USA
1•800•944•9044
Produits Electrolux
Nord-Americains
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1•800•265•8352
Produits Electrolux
Nord-Americains
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette gaarantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.